



# Ziegenkäse - Gratin mit Pfirsichen und Mandelkruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, saisonal, eine tolle Kombination von frischen Pfirsichen, Ziegenfrischkäse und knuspriger Mandelkruste

## Zutaten

- 800 vollreife reife Pfirsiche
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 5 - 6 EL Pfirsichlikör
- Etwas Zitronenabrieb
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 300 g Natur - Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux)
- 2 Packungen (à 150 g) Ziegen - Frischkäse - Natur
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL ganze Mandeln, gehackt
- Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen.

### Schritt2

Zunächst die reifen Pfirsiche (Denn nur die lassen sich gut häuten) für 1 min. in kochendes Wasser geben.

### **Schritt3**

Sofort kalt abschrecken und abziehen und in dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt4**

Ca. 50 g von der Butter erhitzen und mit 50 g von dem Zucker goldbraun karamellisieren. Den Likör aufgießen, 1 - 2 min. „sirupähnlich “ reduzieren.

### **Schritt5**

Die Pfirsichspalten mit etwas Zitronenabrieb dazu geben, leise 2 - 3 min leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Die Ziegenkäse - Gratin - Masse:

### **Schritt7**

Die restliche Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst schaumig rühren, dann die Eigelbe dazu geben.

### **Schritt8**

Die Speisestärke und den Ziegenkäse unterrühren, den steif geschlagenen Eischnee in 2 Schritten behutsam unterheben.

### **Schritt9**

Eine ausreichend große Auflaufform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

### **Schritt10**

Die Pfirsiche mitsamt dem Sud einfüllen und die Käsemasse darüber verteilen, glatt streichen.

### **Schritt11**

Die gehackten Mandeln mit etwas Zucker gleichmäßig darüber streuen und für ca. 35 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Rustikal, direkt aus dem Backofen zu Tisch geben und mit Puderzucker bestreuen..

### **Schritt14**

### **Schritt15**

**Rezeptart:** Souflée-Aufläufe **Tags:** köstlich, mandelkruste, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ziegenkaese-gratin-mit-pfirsichen-und-mandelkruste/>